Deutscher Bundestag **Drucksache 19/12276**

19. Wahlperiode 12.08.2019

Kleine Anfrage

der Abgeordneten Renate Künast, Lisa Badum, Matthias Gastel, Stefan Gelbhaar, Dr. Bettina Hoffmann, Sylvia Kotting-Uhl, Oliver Krischer, Friedrich Ostendorff, Dr. Julia Verlinden, Gerhard Zickenheiner und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

Nachhaltige Ernährung in Gemeinschaftsverpflegungen des Bundes

Das Grundgesetz verlangt den Schutz von Umwelt und Tieren (Artikel 20a) und in multilateralen Abkommen hat sich Deutschland zur Einhaltung der UN-Nachhaltigkeitsziele (SDG), zum Schutz des Klimas (Paris) sowie der Artenvielfalt (CBD) verpflichtet.

Die öffentliche Hand beschafft jedes Jahr Produkte und Dienstleistungen im Wert von mehr als 350 Mrd. Euro (UniBw/KOINNO (2016), Innovative öffentliche Beschaffung (Hochrechnung des öffentlichen Beschaffungsvolumens auf Basis von Haushaltsdaten und öffentlicher Statistiken; www.supply-magazin.de/35-milliarden-euro-innovationsvolumen-moeglich). Mit diesem Geld müssen öffentliche Stellen Verantwortung dafür tragen, unter welchen Bedingungen produziert und Leistungen erbracht werden. Dies gilt auch für die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, die in den Kantinen des Bundes angeboten werden.

Der Schutz von Klima, Artenvielfalt und Tieren sowie die Einhaltung der UN-Nachhaltigkeitsziele sind eng mit Fragen der Ernährungswirtschaft verbunden. Immer mehr Bürgerinnen und Bürger haben nicht nur ihre Gesundheit, sondern auch die Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf Tiere, Umwelt, Klima und globale Gerechtigkeit im Blick (www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Pools/Broschueren/nachhaltiger_konsum_broschuere_bf.pdf).

Die öffentliche Hand hat hierbei nach Auffassung der Fragesteller eine besondere Vorbildfunktion für die Betreiber von Kantinen und muss daher dem gestiegenen Interesse an gesunder und nachhaltiger Ernährung gerecht werden. Zudem muss die öffentliche Verpflegung als ein Baustein zum Erreichen der Sustainable Development Goals (SDGs), der Convention on Biodiversity (CBD) und des Übereinkommens von Paris verstanden werden.

Wir fragen daher die Bundesregierung:

1. Wie viele Personalstellen sind in den Dienststellen der Bundesregierung mit Aufgaben der Beschaffung betraut (bitte nach Dienststellen aufschlüsseln)?
2. Welche verpflichtenden Nachhaltigkeitskriterien gelten für die öffentliche Beschaffung, und wie werden diese in der Praxis umgesetzt und nachgewiesen?
3. Wie viele finanzielle Mittel und wie viel Personal stehen der Kompetenzstelle für Nachhaltige Beschaffung (KNB) im aktuellen Haushaltsjahr zur Verfügung?

4. Wie viele Kantinen bzw. Caterer der Dienststellen des Bundes wurden in den Jahren 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014 durch die KNB beraten (bitte nach Jahr, Art der Beratung und danach, ob die Beratung durch die Kantine bzw. den Caterer angefragt oder von der KNB angeboten wurde, aufschlüsseln)?
5. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes werden als behördeneigene Einrichtung geführt?
   a) Wie viele der Kantinen werden selbst betrieben?
   b) Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes werden einem Pächter, der sie auf eigene Rechnung führt, übertragen?
   c) Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes werden von einem Caterer beliefert?
   d) Gibt es für den externen Betrieb von Kantinen und die Belieferung durch einen Caterer einen Mustervertrag, der die Ziele der SDGs, der CBD und des Übereinkommens von Paris berücksichtigt?
6. Wie viele verschiedene Gerichte werden in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag angeboten (bitte nach den einzelnen Gemeinschaftsverpflegungen aufschlüsseln)?
7. Wie viele verschiedene Gerichte, die ausschließlich aus Zutaten des ökologischen Landbaus bestehen, werden in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag angeboten?
8. Wie viele einzelne Essen werden in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag herausgegeben (bitte nach den einzelnen Gemeinschaftsverpflegungen aufschlüsseln)?
9. Wie viele Essen, die ausschließlich aus Zutaten des ökologischen Landbaus bestehen, werden prozentual in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag herausgegeben im Vergleich zu anderen Essen?
10. Wie hoch ist der prozentuale Anteil an regionalen Lebensmitteln im Vergleich zu anderen Lebensmitteln in den jeweiligen Bundeskantinen?
11. Gibt es einen verbindlich festgeschriebenen Anteil an Bio- und regionalen Lebensmitteln, den Bundeskantinen verwenden müssen?
    a) Falls ja, wie hoch ist dieser?
    b) Falls nein, warum nicht?
12. Wie hoch waren in den einzelnen Jahren 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014 die Umsätze der Kantinen der Dienststellen des Bundes?
13. Wie hoch waren in den einzelnen Jahren 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014 die Kosten (bitte nach den Kantinen der Dienststellen des Bundes aufschlüsseln) für
    a) die Einrichtung der Kantinen einschließlich aller Speiseräume und der zur Kantine gehörenden Erfrischungsräume mit dem erforderlichen Mobiliar,
    b) die erstmalige Ausstattung der Kantine mit Geräten (Küchenmaschinen, Koch- und Essgeschirr, Bestecke, Küchenwäsche und dgl.) und für die Ergänzung der Ausstattung, die durch eine notwendige Ausdehnung des Kantinenbetriebs bedingt ist, und
    c) den Unterhalt und Ersatz der Ausstattungsgegenstände?

14. Wie viele der Kantinen (einschließlich Caterer) der Dienststellen des Bundes
    a) haben sich den Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (GMBl 2011, S. 566) entsprechend vertraglich zur Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung) für die Betriebsverpflegung verpflichtet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln),
    b) sind von der DGE mit der JOB&FIT-Zertifizierung ausgezeichnet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln),
    c) sind von der DGE mit der JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung ausgezeichnet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln) bzw.
    d) sind von der DGE mit der Auszeichnung für „nachhaltige Verpflegung“ ausgezeichnet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
15. Mit welchen Maßnahmen werden die Nachhaltigkeitskriterien der DGE in den Kantinen des Bundes konkret umgesetzt (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
16. Wie viele der Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten kostenfrei Trinkwasser (Leitungswasser) an (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
17. Wie viele Kantinen des Bundes haben seit 2009 (seit dem Inkrafttreten des Gesetzes zur Modernisierung des Vergaberechts) Kriterien für die nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln festgelegt (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
18. Welche Siegel bzw. Zertifikate auf Lebensmitteln werden von den einzelnen „Bundes-Kantinen“ genutzt (bitte Namen der Siegel und Zertifikate sowie den prozentualen Anteil von damit ausgezeichneten Lebensmitteln an der Gesamtmenge aller Lebensmittel auflisten)?
19. Welche konkreten Maßnahmen werden von den Kantinen der Dienststellen des Bundes ergriffen, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren?
20. Inwieweit sind diese Maßnahmen für alle Bundeskantinen verpflichtend und werden auch von allen umgesetzt?
21. Inwieweit wird die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in den Bundeskantinen evaluiert, und welche konkreten Zahlen und Erkenntnisse liegen hierzu vor?
22. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes enthalten Fleisch als Komponente (bitte in absoluten Zahlen sowie prozentual angeben und nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
23. Wie viel Fleisch wurde von den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Jahr 2018 eingekauft (bitte in Kilogramm bzw. Tonnen angeben)?
24. Welche Siegel bzw. Zertifikate speziell für Fleisch werden von den einzelnen Bundeskantinen genutzt (bitte Namen der Siegel und Zertifikate sowie den prozentualen Anteil von damit ausgezeichneten Lebensmitteln an dem Gesamtgewicht eingekaufter Fleischwaren auflisten)?
25. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes enthalten Bio-Fleisch als Komponente?
26. Wie ist das Verhältnis zwischen angebotenem Bio-Fleisch und Nicht-Bio-Fleisch in den Bundeskantinen prozentual?
27. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes enthalten Fisch als Komponente (bitte in absoluten Zahlen sowie prozentual angeben und nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

28. Wie viel Fisch wurde von den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Jahr 2018 eingekauft (bitte in Kilogramm bzw. Tonnen angeben)?
29. Welche Siegel bzw. Zertifikate speziell für Fisch werden von den einzelnen Bundeskantinen genutzt (bitte Namen der Siegel und Zertifikate sowie den prozentualen Anteil von damit ausgezeichneten Lebensmitteln an dem Gesamtgewicht des eingekauften Fischs auflisten)?
30. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien „vegetarisch“ (nach Definition der 12. VSMK am 22. April 2016), und wie viele der Essen werden entsprechend ausgewiesen?
31. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien „vegan“ (nach Definition der 12. VSMK am 22. April 2016), und wie viele der Gerichte werden entsprechend ausgewiesen?
32. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien des Kaschrut (nach Definition des Zentralrats der Juden), und wie viele der Essen werden entsprechend ausgewiesen?
33. Wie viele der angebotenen Essen in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien „halal“ (nach Definition des Zentralrats der Muslime), und wie viele der Essen werden entsprechend ausgewiesen?
34. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten täglich ein Gericht (ohne Angebote wie etwa einer Salatbar) an, das den Kriterien vegetarisch, vegan, koscher und halal entspricht (bitte nach den einzelnen Kriterien aufschlüsseln) und keine Süßspeise (wie etwa Germknödel oder Milchreis) ist (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
35. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten täglich zwei Gerichte (ohne Angebote wie etwa einer Salatbar) an, die den Kriterien vegetarisch, vegan, koscher und halal entsprechen (bitte nach den einzelnen Kriterien aufschlüsseln) und keine Süßspeise (wie etwa Germknödel oder Milchreis) sind (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
36. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten täglich drei oder mehr Gerichte (ohne Angebote wie etwa einer Salatbar) an, die den Kriterien vegetarisch, vegan, koscher und halal entsprechen (bitte nach den einzelnen Kriterien aufschlüsseln) und keine Süßspeise (wie etwa Germknödel oder Milchreis) sind (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
37. Ist von der Bundesregierung beabsichtigt, das geplante sogenannte Tierwohlkennzeichen der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Julia Klöckner oder andere Siegel bzw. Zertifizierungen für tierische Produkte in die Richtlinien zur Vergabe mit aufzunehmen?
38. Falls beabsichtigt ist, Fleisch aus dem geplanten sogenannten Tierwohlkennzeichen der Bundesministerin Julia Klöckner in die Richtlinien zur Vergabe mit aufzunehmen, soll es eine bevorzugte Stufe geben?

Berlin, den 24. Juli 2019

Katrin Göring-Eckardt, Dr. Anton Hofreiter und Fraktion

Satz: Satzweiss.com Print, Web, Software GmbH, Mainzer Straße 116, 66121 Saarbrücken, www.satzweiss.com
Druck: Printsystem GmbH, Schafwäsche 1-3, 71296 Heimsheim, www.printsystem.de
Vertrieb: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Postfach 10 05 34, 50445 Köln, Telefon (02 21) 97 66 83 40, Fax (02 21) 97 66 83 44, www.betrifft-gesetze.de
ISSN 0722-8333